



Menu 28€

(hors boissons)
(à partir de 17 personnes)
(hors dimanche et jours fériés)

Supp: amuse bouche = 2€/pièce
(nombre d'amuse bouche au choix.)

ENTRÉES

Dôme de saumon fumé, carpaccio de courgettes marinées au kalamansi, cake parmesan et épinard.

Ou

Terrine de campagne aux noix et abricots secs, pain brioché, compotée d'oignons et gel cornichon.

Ou

Gaufre maison parfumée aux olives noires, mousse chèvre/miel/thym, crème montée parfumée à la roquette.

PLATS

Araignée de porc marinée aux herbes fraîches et agrumes, sauce soja et légumes croquants.

Ou

Cromesquis de lieu parfumé au curry et coriandre, tartare de tomate au basilic.

Ou

Suprême de poulet jaune grillé sur peau, crémeux de maïs au paprika et pop corn.

Supp : assiette de fromage (brie et munster) = 7,50€

DESSERTS

Choux XXL chantilly parfumé à la vanille, marmelade de fraises à l'arlequin.

Ou

Coque meringuée aux fruits de saison, crémeux citron vert infusé au thym, espuma limoncello.

Ou

Mille feuilles de crêpes ananas au thym, ganache carambar.

***Gâteau d'anniversaire (fruits de saison ou chocolat) supplément 2€ par personne ou pièce montée supplément 3€ par personne.**

Entre 17 à 25 personnes :

1 entrée + 1 plat + 1 dessert (Choix identique pour le groupe entier).

Plus de 25 personnes :

2 entrées + 2 plats + 2 desserts (au choix maximum)

Notre équipe travaillant uniquement des produits frais, nous demandons confirmation du menu 10 jours avant la date de la réception, pour honorer votre demande.

3 Avenue Nelson Mandela 54510 Tomblaine.
03.83.30.72.28
resto.lestetesbrulees@gmail.com